

RUTINER FÖR ÖVERVAKNING AV TEMPERATURER

Syfte: Säkerställa att såväl kyl- och frysutrymmen som livsmedelhanteringen uppfyller fastställda krav på korrekta temperaturer.

Omfattning: Alla kyl- och frysutrymmen samt temperaturberoende moment i processteg för varm- och kallkök hos företaget.

Beskrivning

Mottagningskontroll av kyl- och frysvaror

Se rutin för mottagningskontroll.

Kyl och frys lagring

Fasta termometrar avläses och mätvärdena dokumenteras varje dag. Beredda kalla konsumtionsfärdiga livsmedel i kallskänkskyl kontrolleras med temperaturlogger som mäter och registrerar lagringstemperaturen var fjärde timma.

Lufttemperatur i samtliga frysutrymmen skall vara högst -18°C , helst lägre.

Lufttemperatur i kylutrymmen skall vara högst $+4^{\circ}\text{C}$, i kyl för rå fisk högst $+2^{\circ}\text{C}$ och i kylbuffévagn högst $+8^{\circ}\text{C}$.

Värmebehandling

Kärntemperaturen på rätter som värmebehandlas kontrolleras vid varje tillfälle.

Kärntemperaturen skall vara $\geq +72^{\circ}\text{C}$ i minst 15 sekunder. Rostbiff, helstekt oxfilé och fisk tillåts dock ha en kärntemperatur, $+55-65^{\circ}\text{C}$ av sensoriska skäl.

Varmhållning

Kärntemperaturen på mat som varmhålls kontrolleras varje dag. Kärntemperaturen skall vara minst $+60^{\circ}\text{C}$ under varmhållningsförloppet.

Nedkylning

Rättens kärntemperatur kontrolleras när tillagningen avbryts. Senast tre timmar därefter kontrolleras att rättens kärntemperatur är högst $+8^{\circ}\text{C}$. Temperaturkontroll sker vid varje nedkylningstillfälle.

Infrysning

Vid infrysning av större mängder används särskild frys. När livsmedlens yttemperatur är -18°C eller kallare flyttas livsmedlen över till lagringsfrys. Temperaturkontroll sker vid varje infrysningstillfälle.

Återupphettning

Kärntemperaturen på rätter som återupphetas kontrolleras vid varje tillfälle.

Kärntemperaturen skall vara $\geq +72^{\circ}\text{C}$ i hela massan.

Dokumentation

Förvaring kallskänkskyl: Loggade mätvärden från kallskänkskylen sparas på cd-skiva

Kyl- och frysförvaring: 9.1 Journal för temperaturövervakning, kyl- och frysförvaring

Värmebehandling: 9.2 Journal för temperaturövervakning, värmebehandling

Varmhållning: 9.3 Journal för temperaturövervakning, varmhållning

Nedkylning: 9.4 Journal för temperaturövervakning, nedkylning

Återupphettning: 9.5 Journal för temperaturövervakning, återupphettning

Åtgärd vid avvikelse

Mottagningskontroll av kyl- och frysvaror: Leveransen avvisas, leverantören kontaktas
Fryslagring: Frysar ses över, servicetekniker tillkallas. Livsmedlen används omgående, ombearbetas eller kasseras

Kyllagring: Omedelbar servering, konsumtionsfärdig mat kasseras om temperaturen överstiger +10°C, för övriga livsmedel tas beslut vid varje enskilt fall, kyltemperaturen korrigeras, servicetekniker tillkallas

Värmebehandling: Värmebehandlingen fortsätter

Varmhållning: Återupphettning, utrustning för varmhållning ses över

Nedkylning: Livsmedlen kasseras om kärntemperaturen är >+15°C efter 3 timmar eller >+8°C efter 4 timmar. Utrustning för nedkylning ses över

Infrysning: Frysen ses över, servicetekniker tillkallas, infrysningen fortsätter.

Återupphettning: Återupphettningen fortsätter/livsmedlen kasseras om kärntemperaturen är <+50°C efter en timmas återupphettning

Processerna ses över och korrigeras vid behov.

Uppföljning: Snarast

Ansvarig: Köksmästaren